

SCHUTZKONZEPT FÜR RESTAURANT TIME OUT UNTER COVID-19, **Version 17 (intern), gültig ab 13. September 2021**

Das Schutzkonzept gilt für unser Restaurant Time Out, sowie bei allen Satelliten (Eishalle, Sporthalle). Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Zu beachten gilt, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen. Die zuständige kantonale Behörde kann Erleichterungen bewilligen, wenn die epidemiologische Lage dies zulässt und der Veranstalter oder Betreiber ein Schutzkonzept vorlegt. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Das Unternehmen kann zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen umsetzen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid19-Epidemie. Werden die Verpflichtungen nach dieser Verordnung vorsätzlich nicht eingehalten, kann mit Busse bestraft werden. Der Betrieb von Diskotheken und Tanzlokalen sowie die Durchführung von Tanzveranstaltungen sind verboten.

Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzeptes

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept stellt sicher, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden.

1. Alle Mitarbeiter des Restaurant Time Out und die Betreiber der Satelliten reinigen sich regelmässig die Hände. (Wasser & Seife oder Desinfektionsmittel)
2. Gäste die im Innenbereich konsumieren, müssen alle über ein gültiges Covid- Zertifikat verfügen. Dies wird an der Kasse kontrolliert mit der Covid Check App.
3. Das Restaurant Time Out und die Betreiber der Satelliten stellen sicher, dass Gäste ab 16 Jahren ohne Zertifikat eine Maske tragen und nur auf der Terrasse oder im Aussenbereich konsumieren. In der Selbstbedienung müssen Gäste ohne Zertifikat eine Maske tragen.
4. Das Restaurant Time Out und die Betreiber der Satelliten stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
5. Mitarbeitende und Gäste halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder tragen einer Hygienemaske und Einweghandschuhen möglichst minimal exponiert sein. In den Theorieräumen wird das Tragen einer Schutzmaske der Kursteilnehmer empfohlen. Die Masken müssen selber mitgebracht werden.
6. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.

7. Kranke im Betrieb werden nach Hause geschickt und angewiesen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten.
8. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
9. Die Mitarbeitenden und andere betroffene Personen sind über die Vorgaben und Massnahmen informiert und wurden bei der Umsetzung der Massnahmen einbezogen.
10. Die Umsetzung der Vorgaben wurden im Management besprochen damit die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen sind
11. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 11 erhoben.

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Alle Mitarbeitenden im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

2. COVID ZERTIFIKAT

Der Zugang für Gäste die im Innenbereich konsumieren ist auf Personen mit einem gültigen Covid- Zertifikat beschränkt. Gäste ohne Zertifikat dürfen auf der Terrasse konsumieren. Diese müssen in der Selbstbedienung zwingend eine Maske tragen.

Massnahmen

Die Überprüfung des Covid- Zertifikats und Identität des Gastes werden an der Restaurant Kasse durchgeführt.

Die Gäste werden mit einer Tafel auf die Covid- Zertifikatspflicht, die Zugangskontrolle und eine allfällige Datenbearbeitung aufmerksam gemacht

Die Zertifikate sind nur mit einem Ausweis (ID oder Pass) gültig. Die Kontrolle des Covid-Zertifikats erfolgt mittels COVID Certificate Check- App. Die prüfende MA gleicht anhand des

Identitätsnachweises (mit Foto) Name und Geburtsdatum mit den Informationen auf dem Covid- Zertifikat ab.

Gäste unter 16 Jahren müssen kein Covid- Zertifikat vorweisen.

Mitarbeitende müssen nicht über ein Covid Zertifikat verfügen.

Gäste, die nicht vor Ort konsumieren (Take Away) oder auf der Terrasse, müssen kein Zertifikat vorweisen. Für sie gilt eine Maskenpflicht im Innenbereich und die Einhaltung des Abstandes.

3. GESICHTSMASKEN

Das Tragen der Gesichtsmaske ist im SZZ in Innenräumen und Aussenbereichen für alle ohne Zertifikat obligatorisch

Massnahmen

In den Innenräumen und Aussenbereichen bis zum Tisch des Restaurant Time Out und den Satelliten gilt eine Maskenpflicht.

Im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden. Gäste ohne Covid- Zertifikat, die sich im Aussenbereich aufhalten, tragen eine Maske, wenn sie den Innenbereich aufsuchen (Selbstbedienung, WC, Ausgang)

Mitarbeitende mit direktem Gästekontakt tragen grundsätzlich eine Maske im Innenbereich

Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.

Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.

Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten, sind wegzuweisen

4. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Der Zugang im Innenbereich ist beschränkt auf Gäste mit einem Covid-Zertifikat (Innenräume obligatorisch, Aussenbereich freiwillig), somit dürfen sich die verschiedenen Gästegruppen vermischen.

Massnahmen Innenbereich (Covid- Zertifikat obligatorisch)

Bei Veranstaltungen im Innenbereich, bei denen der Zugang nicht auf Personen mit einem Covid- Zertifikat beschränkt wird, gilt:

- maximal zwei Drittel der Kapazität darf besetzt werden;

- ein Personenlimit von 30 Personen;
- bei den Teilnehmenden muss es sich um einen Verein oder eine andere beständige Gruppe handeln, die sich untereinander kennen;
- eine Maskenpflicht;
- ein Konsumationsverbot.

Bei allen anderen Veranstaltungen im Innenbereich muss der Zugang bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt werden.

Massnahmen Aussenbereich (da der Zugang auch für Personen ohne Covid- Zertifikat erlaubt ist)

Im Aussenbereich werden die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so platziert, dass der erforderliche Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird

5. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung machen wir Gebrauch vom Hausrecht. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.

Massnahmen Innenbereich (Covid- Zertifikat obligatorisch)

Zwischen den Gästegruppen muss kein Abstand mehr eingehalten werden.

Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästen einhalten können, solange die Covid- Zertifikatsüberprüfung noch nicht stattgefunden hat.

In den Bereichen, in denen sich sowohl Gäste mit als auch Gäste ohne Zertifikat aufhalten (Selbstbedienung, WC, Ein- bzw. Ausgang) ist die Einhaltung des Mindestabstandes gewährleistet.

Der Mindestabstand kann auch bei den Mitarbeitenden eingehalten werden.

Massnahmen Aussenbereich (Covid- Zertifikat nicht notwendig)

Zwischen den Gästegruppen ist der Abstand nach vorne und seitlich (Schulter-zu- Schulter) 1,5 Meter und nach hinten (Rücken-zu-Rücken) von Tischkante zu Tischkante ebenfalls 1,5 Meter.

Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Die Gästegruppen dürfen sich nicht vermischen.

Wartende Gäste haben die Möglichkeit den Mindestabstand von 1,5 Meter einzuhalten

Es gelten keine Mindestabstände für Gäste und MA wenn sie sich von einem zum anderen Ort fortbewegen.

Gäste werden auf die Distanzregeln aufmerksam gemacht. Eingang, Selbstbedienung, Salatbuffet

6. REINIGUNG

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

Massnahmen

Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.

Es stehen Abfalleimer bereit, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.

Abfalleimer werden regelmässig geleert.

Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.

Es wird regelmässig und ausreichend gelüftet (mind. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten).

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen werden untereinander nicht geteilt.

7. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

Von der Kontaktquarantäne ausgenommen sind Personen: • die nachweisen, dass sie gegen Covid-19 geimpft wurden; • die nachweisen, dass sie sich mit Sars-CoV-2 angesteckt haben und als genesen gelten

8. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen

Gesichtsmasken werden je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind im vorgesehenen geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

9. INFORMATION

Die Mitarbeitenden und andere betroffene Personen sind über die Vorgaben und Massnahmen informiert und wurden bei der Umsetzung der Massnahmen einbezogen.

Massnahmen

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.

Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

Die Mitarbeitenden sind im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.

MA die Covid- Zertifikate prüfen müssen, wurden über die Kontrolle instruiert.

Gäste werden am Eingang schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb.

10. MANAGEMENT

Die Umsetzung der Vorgaben wurden im Management besprochen damit die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen sind

Massnahmen

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Der Bestand wird regelmässig kontrolliert nachgefüllt. Für Mitarbeiter bieten wir Hygienemasken (Chirurgische Masken, OP Masken) und Handschuhe an.

Der Leiter Gastronomie überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

11. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

Der Betrieb muss keine Gästedaten mehr erheben.

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern und den Betreibern der Satelliten per Mail verschickt und muss gelesen werden. Mit der Unterschrift wird bestätigt, dass alles verstanden wurde und eingehalten wird. Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Stephan Büchel, Unterschrift und Datum: _____

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich über die Version 17 schriftlich informiert wurde. Diese habe ich vollständig gelesen, verstanden und halte mich vollumfänglich daran.

